OENOFRANCE

ENZYMES

LYSIS FLASH D

Préparation enzymatique spécifiquement développée pour la flash détente

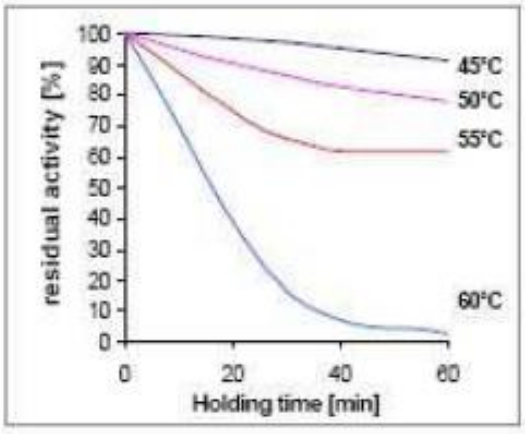
CARACTERISTIQUES

LYSIS FLASH D est une préparation enzymatique liquide à forte activité pectolytique issue d'*Aspergillus niger*.
LYSIS FLASH D, enzyme mise au point pour les thermotraitements, est destinée à fluidifier les moûts issus de flash détente ou de thermovinification.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Ces moûts, sans ce traitement enzymatique préalable, sont très difficiles à clarifier et à filtrer.
- Diminution rapide de la viscosité et de la turbidité des moûts rouges issus de flash détente très difficiles à clarifier.
- Augmentation du rendement en jus lors de la séparation liquide/solide de 20 à 30%.

Thermorésistance de la préparation enzymatique



Un temps de contact de 20 minutes est amplement suffisant pour obtenir la clarification et la dépectinisation escomptées

APPLICATIONS

- Sur moûts issus de Flash Détente
- Sur moûts de thermovinification

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 5 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

MODE D'EMPLOI

Ajouter **LYSIS FLASH D** à la sortie de la chambre de détente lorsque le moût est encore chaud (>30°C).
Temps de contact nécessaire en traitement continu : minimum 10 minutes avant la séparation liquide/solide par pressurage, flottation, filtration...
L'optimum d'activité de **LYSIS FLASH D** est aux environs de 50°C donc, lorsque les conditions le permettent, porter l'enzyme à cette température, l'action sera plus rapide et plus complète.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Pectinases, glycérol, KCl, NaCl.

Activités enzymatiques :

Pectinases (EC 3.2.1.15) > 30 000 AJDU/g

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 et 10L et 20L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à température inférieure à 8°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, hors gel et à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company